MANUAL DE INSTRUÇÕES, FUNCIONAMENTO E CERTIFICADO DE GARANTIA

AMIGO CLIENTE

Você está adquirindo um equipamento de alta qualidade e a **Promaq Equipamentos para Cozinhas Profissionais**, dentro do seu conceito de melhoria contínua, lhe oferece este **Manual de Instruções, Funcionamento e Certificado de Garantia** com instruções gerais para instalação, especificações, manuseio, cuidados básicos de segurança, manutenção, limpeza, diagnóstico de defeitos e assistência técnica.

A Política de Qualidade da Promaq é a seguinte:

A Promaq fornece produtos para cozinhas profissionais tendo como foco a satisfação do cliente.

Temos o compromisso de:

- **Melhorar continuamente os processos e a qualidade dos produtos e serviços;**
- **Capacitar e motivar nossos colaboradores;**
- **Desenvolver parcerias com fornecedores que satisfaçam nossas necessidades.**

Nosso foco é o cliente e buscamos continuamente a sua satisfação na operação dos nossos equipamentos.

Acreditamos que este Manual eliminapossíveis dúvidas que possam surgir e nos colocamos à disposição para outros esclarecimentos.

I. ESPECIFICAÇÕES E COMPONENTES

Os fornos a gás são confeccionados em estrutura de aço, com revestimento externo em chapas de aço inoxidável, e internamente em chapas de aço com tratamento (tinta para alta temperatura), placas refratárias no lastro e isolados com lã de vidro nas laterais e no teto.
Os fornos a gás de 300º, em todos os modelos, vêm equipados em cada câmara com queimadores tubulares no lastro. Equipados com termômetro de 0 a 300° analógico, registro esfera na lateral do forno, mangueira e regulador de pressão (nos fornos de 1 câmara).

Abaixo os modelos e medidas dos fornos e cargas de cada câmara, com seus respectivos consumos em g/h (Grama/Hora).

Modelo	MedidaInterna	Consumo G/hora	Fornos 2 Câmaras	Fornos 3 Câmaras
Progs-1	45x45	250 g/h	500 g/h	750 g/h
Progs-2	45x60	300 g/h	600 g/h	900 g/h
Progs-3	70x60	600 g/h	1200 g/h	18000 g/h
Progs-4	90x90	900 g/h	1800 g/h	2700 g/h

II. INSTALAÇÃO

Recomenda-se: Que o forno seja instalado em rede independente de outros equipamentos a Gás, assim mantendo sempre uma pressão única e contínua, não alterando a performance do forno. Use sempre regulador de pressão de qualidade, evitando problemas futuros. (nos fornos de uma câmara, o regulador de pressão e mangueira, são fornecidos pela fábrica). Manter o forno num local nivelado, com ventilação.

III. ANTES DE USAR O FORNO

Certifique-se de que a superfície onde vai ser instalado o forno é plana e nivelada.

O forno deve ser apoiado sob um cavalete vazado evitando aquecimento da parte inferior evitando o superaquecimento e danos nos componentes do produto.

Coloque as pedras refratárias pela porta frontal com o cuidado de não encostar nos queimadores evitando possíveis danos. As pedras refratárias devem ser acomodadas na parte inferior e acima dos queimadores de forma a distribuir o calor evitando o contato direto dos alimentos com o calor dos mesmos.

Após ligar o forno pela primeira vez, deixe-o ligado durante 1(uma) hora, aproximadamente, até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (da tinta e secagem das pedras). Esse procedimento poderá produzir fumaça e vapores o que é normal (ou enquanto existir fumaça e vapores).

IV. USO DO FORNO

Os fornos a Gás são equipados com queimadores tubulares localizados na parte inferior da câmara, localizados sob as pedras refratárias.

O forno possui um registro na lateral que controla o fluxo de gás,aumentando e diminuindo a chama nos queimadores.Com o auxílio do termômetro, é possível acompanhar a performance do forno e alcançar a temperatura desejada para o processo do produto.

O forno possui um orifício na parte frontal, localizado no painel do forno, por onde se deve acender os queimadores. Deve–se usar uma vareta com álcool ou acendedor elétrico, encostando-os sobre os queimadores e em seguida, liberar o fluxo de gás através do registro. Para atingir a temperatura desejada, deixe o registro aberto ao máximo e após alcança-la, feche-o deixando apenas um pequeno fluxo de gás para manter a temperatura.

V. SEGURANÇA

Não deixe utensílios domésticos como, por exemplo, panelas, tachos, assadeiras, panos, em cima do forno.

Não coloque alimentos congelados diretamente no forno porque o resultado não será o desejável.

Não permita que borrifos ou gotas de água atinjam o vidro enquanto quente porque o choque térmico pode quebrar o vidro.

Não pendure panos úmidos em frente do vidro.

Se o forno estiver em funcionamento não deixe, perto do mesmo, materiais plásticos, alimentos ou produtos que se danifiquem com o calor porque o calor do forno provoca aquecimento externo.

Nunca deixe produtos inflamáveis junto do forno em funcionamento.

VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Não use jatos de água e nem esponjas de aço, facas, espátulas ou outros objetos para evitar danos no acabamento.

Nunca jogue água no interior da câmera do forno.

Limpe o forno quando ele estiver desligado e frio.

Limpe com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar e secar bem com um pano limpo.

Mantenha seu forno sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento evitando o desgaste prematuro do forno.

VII. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS

1. O Forno não aquece?

Causa 1 – chama fraca

Solução 1 – aumentar a pressão no regulador

Causa 2 – chama amarela

Solução 2 – há muito fluxo de gás e pouco de oxigênio. Diminuir a pressão no regulador

Causa 3 – chama apagando

Solução 3 – na maioria dos casos, é falta de oxigenação. Verifique se a porta quando fechada, há uma fresta entre a porta e o batente inferior, para passagem de ar.

2. O assamento não está uniforme ou o alimento está queimado?

Causa 1 – temperatura muito alta

Solução 1 – verificar a temperatura ou diminuir a chama

Causa 2 – O forno está assando mais de um lado que o outro? (Forno supostamente desnivelado)

Solução 2 – nivelar o forno

VIII. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de solicitar a Assistência Técnica certifique-se se há gás no botijão ou na rede, se o regulador de pressão não está desligado, se o forno está nivelado.

Para solicitar a Assistência Técnica tenha em mãos este Manual, Nota Fiscal, Modelo e tamanho do forno e informações detalhadas sobre o problema detectado.

Os fornos a gás têm garantia de 6 (seis) meses para possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas, acidentes ou adulterações em suas características originais por pessoas não autorizadas e mediante análise do técnico autorizado.

Vidros e pedras refratárias não fazem parte da garantia por não serem passíveis de defeitos de fabricação.

No caso dos equipamentos não serem instalados corretamente, os mesmos perdem a garantia.

Certificado de Garantia

Forno Modelo:_____

Revendedor:_____

Nota Fiscal:_____Data:____/____/__

Observação: Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra.

Quaisquer dúvidas ou problemas com seu equipamento entre em contato com a nossa **Assistência Técnica Autorizada – Telefone: 11- 5588-2922**

Visite nosso site:www.fornospromaq.com.br